

**Аннотация по профессиональному модулю
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, служащих
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Курс 2 семестр 4

Количество часов:

всего: 270 час.

лекционных - 60 час.

практических – 66 час.

самостоятельной работы - 58 час.

консультации - 14 час.

учебная практика - 72 час.

Цель дисциплины:

Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний в области организации питания в организациях общественного питания, идентификации и оценки качества продовольственных товаров, сырья, продукции общественного питания, их подготовки в процессе обслуживания, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности официанта.

Задачи дисциплины:

– организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

– организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис – бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

– осуществлять расчет с посетителями;

– применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности и принимать рациональные управленческие решения;

– выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

– выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

Место дисциплины в структуре ПССЗ:

Дисциплина входит в профессиональный цикл обще профессиональных дисциплин для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Курс тесно связан с другими дисциплинами, изучаемыми по времени параллельно, до и после данного предмета. К числу таких дисциплин относятся: «Организация и технология производства продукции общественного питания», «Организация обслуживания организаций общественного питания».

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 5.1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Иметь практический опыт	обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд; принятия предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах; разносной торговли в залах; накрытия и выполнения предварительной сервировки столов; замены скатерти и салфеток по мере их загрязнения; уборки столов; сдачи использованной посуды, приборов, столового белья, наличные денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров;
Знать	цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания
Уметь	организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис – бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

	выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
--	---

Содержание и структура дисциплины

Код проф. компет.	Наименование разделов профессионального о модуля	Всего часов (макс. учебн. нагрузка	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Учебна я практи -ка, часов	Произво д-ственна я практик а (по профи лю специ-альност и), часов
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучаю-щегося			Самостоятель ная работа обучающегося			
			лекц ии часо в	в т.ч. практ . занят.	вт.ч. кур-совая раб.	Всего, часов	в т.ч. консу льтац ии		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1-3, 6, 9, 10, ПК 5.1	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих								-
ОК 1-3, 6, 9, 10, ПК 5.1	МДК.05.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	190	60	66	-	64	6	-	-
ОК 1-3, 6, 9, 10, ПК 5.1	Учебная практика	80	-	-	-	8	8	72	-
	Всего	270	60	66	-	72	14	72	

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: дифференцированное обучение, проблемно-модульное обучение, дискуссия, проблемное изложение.

Вид аттестации: квалификационный экзамен.

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93452>.

2. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/441281>.

Автор: Шулякова Марина Светославовна